

# Högl

## GRÜNER VELTLINER SMARAGD G&G RIED KAISERBERG 2018

Ein G gehört zu mir, Georg Högl, das zweite G steht für Josef ..., alias Giuseppe, einem langjährigen Freund unserer Familie. Seinen Spitznamen verdankt er seiner Leidenschaft für italienischen Wein, die er paritätisch mit seiner Liebe für die Wachau teilt. Bis zu seiner Pension lediglich als Konsument aktiv, beschloss Giuseppe 2012 selbst Winzer zu werden und startete gemeinsam mit mir das Projekt Kaiserberg. 50-Jahre alte Veltlinerstöcke bilden die Basis für einen dichten Smaragd, der aromatisch von Steinobst, Tabak und rauchigen Noten getragen wird. Die Textur ist saftig und mineralisch. Am Ende bündeln sich Säure, Mineralität und reife Fruchtaromen und tragen den Wein druckvoll über den Gaumen. Spielt seine Trümpfe meist nach 4-6 Jahren aus.

### RIED KAISERBERG

Eingeklemmt zwischen Buschenberg und Liebenberg liegt der Kaiserberg am Donauknie zwischen Weissenkirchen und Dürnstein. Bestockt mit alten Veltlinerreben bildet er den flachen Abschluss einer der steilsten Lagen der Wachau. Der Boden ist bisweilen tiefdunkel und basiert größtenteils auf verwitterten Amphiboliten, Gesteine vulkanischen Ursprungs. Das Klima stellt einen Kompromiss zwischen unserer Loibner Lage im Osten und den Grabenlagen im Westen dar und sorgt dafür, dass wir ein feines Gleichgewicht zwischen Substanz und Säure haben.

### Weinbeschreibung

*„Mittleres Goldgelb, Silberreflexe. Gelbe Tropenfrucht, zarter Blütenhonig, ein Hauch von Apfel, Melisse und Ananas klingt an. Saftig, mineralisch, balancierte Säurestruktur, roter Apfel im Abgang, Mango im Nachhall, bleibt gut haften, stoffiger Speisenbegleiter.“ Falstaff Weinguide 2019/20*

Lesezeitpunkt | 29. September & 17. Oktober 2018

Alkohol | 14 % Vol.

Säure | 4,6 g/l

Restzucker | 1,5 g/l

93 P Falstaff Weinguide 2019/20

92+ P A La Carte (Sommer 2019)

